

# 地域に根ざした食育カリキュラムの開発

— 小 5 総合的学習実践「辻っ子お米たんけん隊」を手がかりに —

Development of Community-based Nutrition Education Curriculum

— The Case of “Tujikko Okome Tankentai” in the 5th Grader in an Elementary School —

峯 岸 由 治 \*

阿 部 道 子 \*\*

## Abstract

This study developed a food education curriculum corresponding to the stages of development of the child. In the development of the curriculum, I examined an aim of the food education, knowledge obtained from the past practice, a problem and a reform trend of the modern society over the meal. As a result, I made food and nourishment, a manner, local product and food culture, quality and security, cultivation, cooking, processing a scope. The sequence arranged contents to a problem of the modern society which there was behind a meal from the lower grades, the third and fourth grades of elementary school, the upper grades and a concrete fact I did it, and to cut by an experience, bodily sensation. And I developed a class made for the way of thinking of this curriculum and carried it out and carried out the class by the child. As a result of I examined the curriculum which I developed based on this class evaluation closely, and having examined it, the transformation of the child was seen, and the validity of contents was inspected.

キーワード：食育、カリキュラム、総合的学習

## 1. はじめに

食育とは、「生涯を通じた健全な食生活の実現、食文化の継承、健康の確保等が図れるよう、自らの食について考える習慣や食に関する様々な知識と食を選択する判断力を楽しく身に付けるための学習等の取組み」のことである<sup>1)</sup>。この取り組みは、食育基本法の制定（2005年6月）によって始まった。同法は、その制定の理由として、国民の食生活における「栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題」、食の安全上の問題や海外依存の問題、日本の食文化喪失の危機

などを指摘している。そのため、義務教育諸学校では、『食に関する指導の手引』に基づき「食に関する指導の目標」が設定され、取り組みが進められている<sup>2)</sup>。

現在進められている食に関する指導実践は、次のような特徴を指摘できる<sup>3)</sup>。第一に、農作物の栽培、加工や調理といった具体的な活動や体験、地域の生産者等との交流など、授業展開の方法には共通した傾向が見られる。そのため、社会科、家庭科、生活科、体育科などの教科の指導と、特別活動や総合的学習の時間などの指導との関連が図られている。第二に、授業内容では、食に関する指導目標に基づい

\* Yoshiharu MINEGISHI 教育学部教授

\*\* Michiko ABE 埼玉県川口市立辻小学校教諭

1) e-shokuiku.com, 財団法人食生活情報サービスセンター, 2012年7月21日参照。  
[http://www.e-shokuiku.com/outline/1\\_1.html](http://www.e-shokuiku.com/outline/1_1.html)

2) 文部科学省『食に関する指導の手引—第一次改訂版』東山書房, 平成23年5月。

3) 食に関する指導の様子は、平成18年以降毎年発行される『食育白書』に紹介されている。2012年2月18日参照。  
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/whitepaper/index.html>

また、様々な教育雑誌にも紹介されている。例えば次のものがある。

・伊澤良治「土と地域に学ぶ教育」教育科学研究会『教育』2006年9月号, 国土社, pp. 33-41.

・中川喜久子「河内弁当株式会社」歴史教育者協議会『歴史地理教育』2006年2月号, pp. 40-43.

・山崎早苗「生活科で探る“食の学び”」日本生活教育連盟『生活教育』2008年9月号, pp. 30-35.

た「生活習慣の改善」「望ましい食生活」「生産者等への感謝」といった内容構成が図られているもの、「食の素性」や「食と農のつながり」といった食をめぐる現代社会の課題を視野に入れて内容構成が図られているものなど、多様な実践が展開されている<sup>4)</sup>。食育基本法が指摘する食の問題の背景には、グローバル経済の下での食料の生産や輸入、安全性の問題、多様化する家族形態や長時間化する労働形態など多様な問題が存在しており、内容構成を考える上でも社会的な視野は欠かせないと言える。第三に、研究動向としては学習指導に関する研究に重点が置かれている。そのため、児童・生徒の成長・発達に対応して学習指導が展開されているとはいえない現状である。こうしたことから、児童・生徒の成長、発達に対応し、個々の学習指導を系統づけるカリキュラムの編成が求められていること、その際食をめぐる現代社会の課題を視野に入れ地域との連携を図ることなどが食に関する指導の課題として指摘できる。

そこで、本小論では、埼玉県鳩ヶ谷市立辻小学校（当時。以下、「辻小学校」と略す。）で開発された食育カリキュラムとそのもとでの授業実践を手がかりに、食の指導を系統づけるカリキュラムの開発方法を解明する<sup>5)</sup>。研究方法は、第一に、食に関する

指導実践から得られたこれまでの知見を手がかりに、カリキュラムを仮説的に編成する。第二に、仮説的に編成したカリキュラムに基づく5年生総合的学習の授業を構想し、実施する。第三に、実施した授業に対する評価を手掛かりにカリキュラムの妥当性を検証する。

## 2. 地域に根ざした食育カリキュラムの開発

### (1) 食育カリキュラムの開発方法の解明

前述したように先行研究の動向から児童・生徒の成長、発達に対応し、個々の学習指導を系統づける食育カリキュラムの編成、並びに食をめぐる現代社会の課題を視野に入れ、地域との連携を図ることなどが食に関する指導の課題として明らかになった。しかし、カリキュラムに関する実践、研究は少ない現状である<sup>6)</sup>。研究内容も、編成視点は提示されているもののカリキュラム編成までは至っていない、全体計画やカリキュラムの編成が行われているものの内容が明示されていない、あるいは編成方法が明らかにされていない、地域との連携が図られているものの食をめぐる現代社会の課題と関連づけられていないなど限界が見られる。食育における学習指導はどのように系統づけられるのか、食をめぐる現代

4) 例えば、次の実践記録がある。

・奥平大和『食と農のつながりに学ぶ』ルック、2006年9月。

奥平氏が、宮城県黒川郡大郷町立柏川小学校で行った食育実践は、2005年3月、東北農政局長食育奨励賞を受賞している。

5) 本授業実践は、2008年4月から2009年3月にかけて、埼玉県鳩ヶ谷市立辻小学校（当時）で実践したものである。執筆者は、その時の5年生の担任である。本稿は、2(3) 授業実践「給食の食材で地場産物のよさを確かめよう」を阿部が、残りを峯岸が担当した。同校は、平成19・20年度、独立行政法人日本スポーツ振興センター、埼玉県教育委員会、鳩ヶ谷市教育委員会の委嘱を受け、「心豊かに生きる力を育む食育」をテーマに研究を進めた。また、平成22年2月には、財団法人日本学校保健会より、健康教育推進学校最優秀校に選ばれている。なお、同校は、川口市との合併により、平成24年4月1日より川口市立辻小学校となっている。

6) 下記のような研究が見られる。

①古郡曜子・山口宗兼「幼稚園における食育カリキュラム作成に関する基礎的研究—幼稚園教諭へのインタビュー調査を通して—」『北海道文教大学研究紀要』No. 36, 2012年3月, pp. 23-34.

この研究は、幼稚園教諭へのインタビュー調査を手がかりに、幼稚園における食育カリキュラム編成が検討されている。その結果、「給食」「好き嫌いの改善」「栽培調理の実施」「遊び」という4つの視点を導き出し、「保護者を含めた食育カリキュラム」の必要性を指摘している。しかし、インタビュー対象者が3名と少ないこと、カリキュラムの編成がなされていないところに研究の限界がある。

②倉橋伸子・相澤陽一・松永秀視・武内浩二・村上英子・古川文子・滝真一「自らの食を考え、主体的に学び、実践する子—『食育カリキュラム』の開発を通して—」日本協同教育学会『協同と教育』No. 5, 2009年, pp. 86-90.

この研究は、「食の在り方について児童が自分の問題としてとらえ、思考と実践を繰り返しながらより良い食習慣を身に付けられる」ようにと取り組まれた実践研究である。この研究では、食に関する指導の全体計画、食育カリキュラムが編成され、そのもとで食育指導が展開されている。しかし、カリキュラムの編成方法が具体的に明らかにされていないこと、全体計画には食育指導の単元名が羅列されているだけでカリキュラム内容が明示されていないところに研究としての限界がある。

③宝塚市立西谷小学校「教科と総合、給食を結んで ふるさとに根ざした食育カリキュラムをつくる」『食農教育』No. 59, 農山漁村文化協会, 2008年1月号, pp. 40-47.

この研究は、宝塚市立西谷小学校の食育に関する実践記録となっている。「地域の先生がかかわる『学校給食』が『農』と『食』を貫く西谷小学校の食育のベースになっている」ことや、「地元の食材を取り入れた給食を実施」していることなど本研究の方向性と一致している。しかし、紹介されている食育カリキュラムには単元数と時間数しか明示されておらず内容が不明なこと、カリキュラムの編成方法が明らかにされていないところにこの研究の限界がある。

社会の課題を視野に入れた地域との連携をどのように具現化するのかといった食に関する指導の課題に応えるものとはなっていない。そこで、食育カリキュラムの開発に当たって、どのような内容を、どのような順序で配列すべきか、その基本的視点を明らかにするために、「食の指導目標」、辻小学校におけるこれまでの「食に関する指導」実践、食をめぐる現代社会の課題と改革動向を検討する。

第一に、「食の指導の目標」を検討する。「食の指導の目標」は、以下の6つである<sup>7)</sup>。

「①食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。②心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。③正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。④食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。⑤食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。⑥各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心を持つ」

すなわち、「食の指導の目標」は、「食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する」といった認知的目標、「心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける」といった認知的理解に基づいて能力形成や態度形成を図る目標、「食物を大事にし、食物の生産にかかわる人々への感謝する心を育む」といった態度目標によって構成されている。したがって、この6目標は、「食事の重要性、食事の喜び、楽しさ」を土台に、「心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける」などの認知的理解に基づいて能力形成を図る目標、並びに態度形成を図る目標を配置し、「食物を大事にし、食物の生産にかかわる人々への感謝する心を育む」という目標をその態度形成的要素から上位に位置付けることで、下図のように構造化できる。

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する			
心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。	正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。	各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ			

第二に、辻小学校における、これまでの食の指導をめぐる実践を検討する。辻小学校では、これまで「給食の時間」「家庭科等の関連する教科」など多様な教科、領域、並びに「学校の教育活動全体」で、食に関する指導が展開されてきたという経緯がある。そこでは、その内容として「食事の重要性」「心身の成長や健康の保持・増進の上で望ましい栄養や食事の摂り方」「食物を大切に、食物の生産等にかかわる人々に感謝する心」「望ましい食習慣の形成」「各地域の産物、食文化等の理解」が取り上げられてきた。その結果、地域の生産者や流通業者、調理士さんなど食に関わる人を児童が認知すると、食材や食に対する心理的距離が縮められることや、食物を大切に食物の生産等にかかわる人々に感謝する心が育つことなどが知見として示されている。また、「作る」「食べる」という食の行為を中核に、栽培・加工などの体験学習を展開すると、食生活の改善に一定の変容が見られ、食に関する知識や能力の獲得にも効果のあったことが知見として示されている。したがって、内容構成においては、食品や食材、献立といった具体的な食の姿から、食の安全性や自給率、食文化といった食の背景へと、児童の発達段階に合わせて配列する必要があると言える。また、学習指導においては、栽培、加工、調理といった具体的な活動や体験、食に関わる専門家や地域の方との交流等を設定する必要があると言える。

第三に、食をめぐる現代社会の課題と改革動向を検討する。食育基本法は、食をめぐる現代の社会状況を次のように指摘している<sup>8)</sup>。

「国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たな『食』の安全上の問題や、『食』の海外への依存の問題が生じており、『食』に

7) 前掲書(2), p.11.

8) e-shokuiku.com, 財団法人食生活情報サービスセンター, 2012年7月21日参照。  
http://www.e-shokuiku.com/outline/1\_1.html



関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、『食』の安全の確保の面からも、自ら『食』のあり方を学ぶことが求められている」

すなわち、個々の食生活上の問題と共に、食の生産や流通における問題が、食をめぐる現代社会の課題として指摘されているのである。現在、日本の食料生産は、これまでのアメリカの食料戦略の影響と経済成長優先の政策のもとで、例えば農業では農家数や耕地面積の減少、農業就業者の高齢化、後継者の不足など様々な問題を抱えている。また、90年代後半から始まったグローバリゼーションにより、我が国の食料自給率の低下も深刻な状況となっている。このグローバリゼーションによる自由貿易の拡大と投資の自由化は、飢餓や貧困の拡大、環境破壊といった世界的危機をももたらしている。こうした中で、「それぞれの国の、それぞれの地域にあった、地域で循環できる『小さな農業』」を通して、「生産者、消費者がともに願う方向に向かって、地域でともに運動していく」必要性が指摘されている<sup>9)</sup>。したがって、辻小学校の周辺地域でも展開されている低農薬や有機肥料などによる安心、安全な農作物の生産と販売、学校給食との連携など、生産者と消費者、公共機関とのネットワークを作り、地域の農業生産の再生を図ろうとする「生活密着型農業」の取り組みを取り上げる必要があると言える<sup>10)</sup>。なぜなら、こうした取り組みに着目することは、『食』に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与する」のではないかと考えられるからである<sup>11)</sup>。

## (2) 食育カリキュラムの開発

前述の検討から、第一に、食育カリキュラムのスコープとして、「食物と栄養」「マナー」「地域の産物や食文化」「品質や安全」「栽培・調理・加工」を設定した。そして、地域に見られる生活密着型農業の取り組みと、その取り組みを進めている農家の方々をスコープに反映させた。なぜなら、こうした生活密着型農業が、日本の農業、並びに食料生産の現状を打開する一つの方向を指し示しているからである<sup>12)</sup>。これまでの食に関する指導の中でも地域の農家で見られる低農薬や有機肥料などによる生産の様子、地場産農産物の給食食材としての活用、「お月見献立」や「吟子汁」等の地域の行事食や伝統食の献立化などが行われてきた。その結果、食や食材に対する児童の心理的距離が縮められる、食に対する関心が高まる、食に対する社会的視野が広がるなどの質的変容を促してきた。したがって、地域に見られる生活密着型農業の取り組み、取り組んでいる農家の方々をカリキュラムの内容に反映し、「地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上」を図りたいと考える。

第二に、カリキュラムのシーケンスとして、低学年、中学年、高学年という児童の発達段階にそって内容を配列した。そして、「作る」「食べる」といった食の行為を中核に、食品や食材、献立といった食の具体的認知から、食の安全性や自給率、食文化といった食の背景にある現代社会の課題等、児童の食に関する認識の深化・拡大を図るように配列した。なぜなら、食育の推進が期待される背景には、個々の食生活上の問題と共に、食の生産や流通にお

9) 浅野奈緒子「Q & A どうする『グローバリゼーション』下の食料・農業問題」歴史教育者協議会『歴史地理教育』No. 646, 2002年11月, p. 15。こうした主張は、1990年代から見られる。

・農文協論説委員会「21世紀は『小さい農業』の時代 世界が日本農業の生産革命に期待する」農山漁村文化協会『現代農業』1994年1月号, pp. 40-45。

なお、農業、食糧問題に関しては、多数の文献から示唆を得た。主な文献は、次のとおりである。

① NHK「地球データマップ」制作班多数の『NHK 地球データマップ 世界の“今”から“未来”を考える』日本放送出版協会, 2008年。

② 中田哲也『フード・マイレージ あなたの食が地球を変える』日本評論社, 2007年。

③ 真嶋良孝『いまこそ、日本でも食料主権の確立を！このままでは食べ物がなくなる？ウソのようでホントの話 改訂版』本の泉社, 2009年。

10) 生活密着型農業とは、「生活に密着し、地域の風土に根ざした食文化を大切にしていこうとする」取り組みのことである。こうした生活密着型農業は、「政府が農業近代化政策として国をあげて推進してきた産業型農業が深刻な行き詰まり」にある中で、「自然と共にあって、いのちを育む営みとしての農業を復権させようとする取り組みと位置付けられる」とされている。

・中島紀一編著『地域に広がる有機農業 いのちと農の論理』コモンズ, 2006年, pp. 26-27。

11) 前掲書(2), pp. 6-7。

12) 大野和興氏は、日本の農業の未来展望について、次のようなキーワードを挙げている。「①循環と多様性②風土と共生③地域性④総合力⑤おすそわけと棲み分け⑥平和」

・大野和興『日本の農業を考える』岩波ジュニア新書, 岩波書店, 2009年, p. 146。

ける問題が背景にあるからである。したがって、「栽培する」「調理する」といった食の具体的な活動や体験から、順次児童の社会的視野を広げていくことで、児童の食に関する認知や能力の変容を促進できると考えたのである。

具体的な編成手順は、次のとおりである。まず、認知的理解に基づいて能力形成や態度形成を図る目標を、子どもの実態と目標の目指すところから「知る」「考える」に分けた。そして、「心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける」については、目標の実践的性格とこれまでの辻小学校の実践的知見から「実践する」という枠組みにも位置付けた<sup>13)</sup>。次に、子どもの発達段階にそって下位目標を吟味し、対応する内容を低学年・中学年・高学年に設定した。最後に、それらの内容にふさわしい地域資料を配列した。こうして編成したのが、表1の「地域に根ざす食育カリキュラム」である。

### 3. 地域に根ざした食育カリキュラムのもとでの学習指導

#### (1) 「辻っ子 お米たんけん隊」(5年生)の構想

「辻っ子 お米たんけん隊」は、食の指導目標の「正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身につける」「各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心を持つ」に基づき構想したものである。

授業内容は、食育カリキュラムとの関連を図り地域の米の生産、並びに食をめぐる現代社会の課題に対する地域の農業生産における取り組みの様子を取り上げる。米の生産を取り上げたのは、5年生の社会科では、産業学習の一つとして日本の食糧生産が扱われ、日本人の主食である米の生産が必修の学習となっているからである<sup>14)</sup>。また、最近食の安全性や食糧自給率といった食の問題、水田の環境保全機能といった現代的な視点から稲作が見直されているからでもある。食をめぐる現代社会の課題に対する

地域の取り組みの様子を取り上げたのは、食育カリキュラム内容との関連を図ったからである。食の安心や安全、自給率の向上といった食をめぐる現代社会の課題の解決方向の一つを、地域の農家の方々の取り組みに見ることができるからである。

授業展開は、稲の栽培、米の調理・加工、米に支えられた食文化体験等、地域の方々、児童相互の交流を通して学び合える活動や体験を設定した。こうした活動や体験、地域の方々との交流を通して生まれる児童の知的な問いを解決することによって、児童の主體的な学びを促すことができると考えたからである。なお、稲の栽培にあたっては、鳩ヶ谷市で水稻耕作を続けているHさんに参加していただき、営農姿勢などを含めて、栽培に関する指導をお願いする。Hさんをお願いしたのは、Hさんが低農薬や有機肥料などによる安心安全な農作物の生産と直売、学校給食との連携といった生活密着型農業を展開し、生産者と消費者、公共機関とのネットワークを作り、地域の農業生産の再生を図ろうとする農家の方々の一人だからである。また、地域の農業生産の再生を図ろうとする農家の方々の一人としてHさんに焦点化し、児童の共感的理解を促そうと意図したからでもある。そして、こうした農家の方々の取り組みを共感的、認知的に理解し、周囲の人々に「知らせる」「紹介する」「購入する」という支持、応援を通して、生活密着型農業への児童の関与を図りたいと考えたのである<sup>15)</sup>。

第一単元「ごはんパーティーをしよう」は、児童の興味関心を触発し、本学習への動機付けを図る単元として位置づけた。この単元では、児童が家庭で食べているごはんを持ち寄り、食べ比べる。この体験を通して、ごはんの味、調理方法、産地、品種、輸送手段や方法など多様な問いを児童に育てたいと考える。そして、児童の問いは文献による調査、インタビュー、アンケートなどの調べ活動を通して解決させ、米の生産、流通に関する理解を図りたいと考える。

第二単元「稲を育てよう」は、稲の栽培を体験、

13) 同様に、「食事のマナーや食事を通じた人間形成能力を身につける」という目標も実践的性格の強い目標であるが、学校における食事が給食時の1回だけであるので、認知的理解に重点を置いた。

14) 次のように指示されている。

「国民の主食を確保する上で重要な役割を果たしている稲作については必ず取り上げる」文部科学省『小学校学習指導要領解説 社会編』東洋館出版社、平成20年3月、p.60。

15) 子どもの関与の仕方については、下記の文献を参考にした。

・ロジャー・ハート著、木下勇・田中治彦・南博文監修 IPA 日本支部訳『子どもの参画 コミュニティづくりと身近な環境ケアへの参画のための理論と実際』萌文社、2000年、p.42。





見学、聞き取り、稲作に見られる農家の人々の知恵と工夫、苦勞を知る単位として位置づけた。この単位では、地域の水田を学習の場として田おこし、代掻きなどを見学・観察し、もみの消毒、育苗などについて話を聞き、田植えや刈り取りを体験する。これらの活動や体験を通して、食料生産に従事している人々の工夫や努力の一端を理解させたいと考える。また、本単位では、社会科における指導との関連を図り、鳩ヶ谷市（当時）とは異なる山形県庄内地方の米づくりの様子を、教科書を通して学習する。稲作に特化した地域の生産の工夫、協力、品種改良、他産業とのネットワークなどを学習させたい。

第三単元「これからの日本の食料生産とわたしたち」は、社会科、家庭科における指導との関連を図り、地域にある農産物直売所を手がかりに食の安心や安全、自給率といった現代社会の課題を考える。そして、地域の農家の方々が進める取り組みの中に解決の手がかりがあることを知るとともに、消費者としての関わり方を考えさせたい。

第四単元「収穫祭をしよう」は、収穫の喜びをみんなで分かち合う方法を調べ、実施する。地域に残る、あるいはかつてあった収穫儀礼を調べ、その意味を理解するとともに、背景にある時代を超えた人々の願いを知る。そして、Hさんと共に収穫を祝う。また、家庭科における指導との関連を図り、米を加工、調理して持ち寄り、児童の思いや願いにそった収穫祭を実施する。さらに、各地に残る食文化を体験・体感することを意図して、「お雑煮パーティー」を実施する。そのために必要となるお餅をつき、各家庭のお雑煮にあった形に成形する。そして、お餅の形、お餅を焼いて入れるのか焼かないで入れるのか、味付け、具といったことを視点に各家庭の雑煮を調べ、発表・交流する。

第五単元「たんけん隊のアルバムを作ろう」は、図画工作科における指導との関連を図り、版画制作を通して学習のまとめを行いたい。児童一人ひとりがお米たんけん隊の一場面を絵と文で振り返ることによって、これまでの学習がその時々感情と一緒に思い起こされ、強化されることが期待できる。

以上のことから、「辻っ子 お米たんけん隊」は、

総合的学習の時間を中心に、社会科、家庭科、図工科、道徳の指導との関連を図り、指導計画を70時間で設定した。

## （2）「辻っ子 お米たんけん隊」（5年生）の実際

本学習では、稲の成長や変化と栽培に見られる人々の工夫、米の加工・調理とそこに見られる人々の知恵や工夫、日本人の生活や文化と稲（米）との関わり、またそこに見られる人々の願い、日本の食料生産の課題と解決の展望、これらから派生する児童の様々な問いを学習内容として扱った。実践の概要は、表2のとおりである。なお、「辻っ子 お米たんけん隊」の目標は、次のとおりである<sup>16)</sup>。

### 【総合目標】

米と日本人との関係に興味を持ち、稲の栽培、米の調理・加工に見られる人々の知恵や願いに共感を示すとともに、自分たちの生活を見つめ直すことができる。

## （3）「給食の食材で地場産物のよさを確かめよう」

「辻っ子 お米たんけん隊」で行われた授業の一つ「給食の食材で地場産物のよさを確かめよう」は、次のように行われた<sup>17)</sup>。

最初に、前時に見学した農産物直売所にあったHさんの名札を提示した。児童は、すぐに気付いたようで、「農産物直売所にあった」「売られていた野菜の前に立ってた看板だ」「名札だ」といった反応があった。そこで、なぜ名札がつけられているのかを尋ねた。児童は、「野菜を買う人が、誰が作ったのか、わかるように」「新鮮な野菜をアピールするため」「お客さんに自信を持って安全性を伝えるため」と答えた。最近、スーパーなどでも顔写真入りで生産者が紹介されている。見学当日、農産物直売所にいた客の方も、「誰が作っているかわかるので安心」と話されていたことを思い出させた。次に、農産物直売所での購買経験について尋ねた。3人の児童が手を挙げたので、「なぜ、農産物直売所で農作物を買うのか」理由を話してもらった。

発表で出てきた農産物直売所の魅力、「安心」「新鮮」「おいしい」を黒板に板書し、地元産の農作物の良さを、今日の授業で確かめてみることを話し

16) 本学習では、総合目標のもとに「関心・意欲・態度」などの下位目標群が設定されているが、紙幅の関係で省略した。

17) 本授業は、平成22年1月13日、5年2組で行われたものである。この授業については、次の文献に紹介されている。  
・『給食ニュース 第1447号付録 ブックレット』6月号、少年写真新聞社、平成21年6月8日、pp.2-5。

表2

	月	農事	取り組みの様子
一学期	4	4/25 種籾の消毒	①「ごはんパーティー」を開き、児童がそれぞれの家庭で食べているご飯と袋やラベルを持ちより、食べ比べた。袋やラベルは、お米研究所に掲示した。
	5	5/6 種まき	②このご飯が「どこでどのように作られているのか」という問いのもとに、地域にある水田の見学を行った。4月段階では、まだ何も手が付けられていない水田を見学しながら、「変化があったら見学する」ことにした。
		5/10 発芽	③児童が持ち寄ったお米の一つの産地である山形県庄内地方の米づくりを、社会科の教科書を使って学習した。
		5/16 田起こし	④その後、田起こし、水入れ、代かきと見学・観察し、そのつど農作業の様子、使用する機械なども観察させてもらった。代かきの前後の田の土の様子も体感させてもらった。
		5/26 水入れ	⑤田植えでは、機械植えを観察した後、手植えを行った。
		5/28 代かき	⑥苗が出来るまでは児童の目に見えない作業であったので、Hさんを招き教えていただいた。
	6	6/2	⑦平行して、「ごはんパーティー」で児童が疑問に思ったことを調べさせた。児童は、「コシヒカリを食べている家が多いのはどうしてか」「作られている場所がちがうと同じ種類のお米でも味がかわるのか」等のテーマを、実験やインタビューといった方法を使って調べ、発表した。
夏休み	7	田植え	⑧「自分たちもご飯を炊いて食べたい」というリクエストが出され、「おいしいご飯のたき方コンクール」を行った。 ⑨「おいしいご飯のたき方コンクール」では、児童が「おいしいご飯の炊き方」を調査・取材し、グループごとに作戦を立て、ご飯を炊いて味わった。
	8	草取り	⑩林間学校では、トラクターの試乗、雪室によるお米の貯蔵、籾殻による炊飯といった見学・体験を行った。 ⑪夏の田んぼの様子を観察するとともに、稲の花を見た。
二学期	9	9/26 稲刈り	⑫稲の刈り取りを行った。刈り取りは半分を鎌で、半分を機械で行い稲刈りを体験・体感した。また、労力や作業時間等、手作業と機械作業とを比較した。
	10	10/17 脱穀	⑬脱穀は機械による作業を見学した。また、手作業、昔の農機具による作業を体験し、比較した。
	11	11/5 お日待ち	⑭うどんで有名な加須に社会科見学で行き、うどんを打って食べた。 ⑮稲の刈り取りに伴い、「収穫祭をしたい」という児童のリクエストが出された。そこで、この地域ではどのような収穫祭が行われてきたのかを調べた。
		11/28 刈り上げばたもちをする	⑯「子どもフェスティバル」で、「お米研究所」というクイズコーナーを開いた。また、来訪者にせんべいを焼いて食べさせた。
	12		⑰関東農政局の方に、「お米の出前授業」をしていただいた。 ⑱地域の農産物直売所を見つけ、野菜を売っていた農家の方と野菜を買いにきた方にお話を聞いた。また、地場産農作物の品質を実験で確かめた。 ⑲地域の収穫儀礼として、「お日待ち」「刈り上げばたもち」等の民俗行事が、行われていたことがわかった。そこで、児童とばたもちを作り、Hさんを招待し、「刈り上げばたもち」を行った。 ⑳収穫したもち米を使ったおこわが学校給食に出た。 ㉑「刈り上げばたもち」とは別に、お米でできているものを児童が調理して持ち寄り、収穫祭も行った。
三学期	1		㉒収穫したもち米でもちをついた。
	2		㉓各自の家庭で食べているお雑煮を持ち寄り、ついた餅を入れて「お雑煮パーティー」をした。
	3		㉔一人一場面ずつ分担し、「辻子 お米たんけん隊」の版画集を作った。

た。続いて、辻小学校の給食でも地元の野菜が使われていることを話し、今日の献立「ごはん、豚汁、果物、牛乳」を給食委員に発表してもらった。

この中の、豚汁に使われている材料に注目させた。豚汁に使われていた材料は、豚肉、人参、じゃがいも、大根、こんにゃく、里芋、ごぼう、長ネギ、みそである。この材料の中の一つは鳩ヶ谷産である。これをクイズにし、児童に○×で答えさせた。そして、栄養教諭に「○×ブザー」で正解を示してもらい、解説してもらった。正解は、大根である。この大根を、5人ひと組のグループごとに、当日の朝取ってきた鳩ヶ谷産のものと、当日スーパーで買ってきたものとを切って配った。この大根を、触って観察させ、試食させた。児童は、「鳩ヶ谷産の方が透きとおっている」「つつやしている」「(鳩ヶ谷産の方が)水分が多い感じがする」「鳩ヶ谷産

の方が水を含んでいる」「かじったら、パリッと音がした」「新鮮な感じ」等の感想を発表した。次に、この児童の感じた新鮮さを科学的に検証した。試験紙を使ってビタミンCの含有度を調べるのである。試験紙は、ビタミンCが多ければ多いほど、色が濃く変化する。グループごとに地場産とスーパーで購入した大根を配り、調べてみた。この時の調査では、地場産が1000に対して、スーパーのものは50であった。その後、栄養教諭に、地場産物は今朝採れたものが目の前にあるので新鮮であること、誰が作ったものかもわかり安心できることなど地場産物のよさを解説してもらった。

最後に、児童に感想を発表してもらった。そして、次のような宿題を出して、授業を終了した。

「地場産物を買って家族の人と調理をしてみましょう。鳩ヶ谷産が、見つからなかったら、埼玉県



産でもいいです。何を買って、どのように調理したのか、次回、発表会をします」

後日、発表会で出された調理例の一部は、次のとおりである。

○ほうれん草で、おひたし、ごま和え ○キャベツ、人参、玉ねぎで野菜炒め ○ブロッコリーのサラダ ○小松菜のおひたし ○カレー ○シチュー ○ミネストローネ

発表が終わった後、こうした地産地消の取り組み、低農薬や有機肥料による栽培など地域の農家の方々が進めている農業経営が、これからの日本の農業の一つのあり方として注目されていることを話して授業を終えた。

#### 4. 地域に根ざした食育カリキュラムの検討

##### (1) 児童による授業評価

本授業、並びに食育カリキュラムを検討するため、授業終了後、質問紙による調査を実施した<sup>18)</sup>。本学習による児童の変容と児童の変容を促した授業構成上の要因とを、授業に対する評価の理由を通して把握し、授業並びにカリキュラムの妥当性を検討しようと考えたのである。「この勉強で役に立ったことはありますか」という設問に対して、児童は次のように答えている。第一に、「地場産物のよさを知った」「地場産物にはどんなものがあるか分かった」「鳩ヶ谷市の人が作った野菜を売っていて、写真がはってあるのを見ると、『この人が作っているのか』と分かるようになった」というように、本学習を通して新しい知識を獲得したことをあげている。第二に、「前は買い物に行っても『〇〇産』などを意識することがなかったけど、よさを知って『〇〇産』など意識するようになりました」「今まで地場産物のことをあまり気にしなかったけど、この授業をやってから、地場産物のことを気にするようになった」「買いに行ったら鳩ヶ谷産を探すのが多くなった」というように、本学習を通して購買意識が

変容したことをあげている。第三に、「お母さんが最近地場産の野菜を買うようになった」「授業をしてから野菜売り場によく行くようになり、料理をしたくなった」「地場産物を選んで買うようになった」「いつも食べていた小松菜はきらいだったけど、地場産はおいしく食べられて、きらいなものが一つ減ったこと」というように、本学習を通して自分や家族の購買行動、嗜好が変容したことをあげている。

こうした児童の変容を促した要因として、本授業の学習内容及び展開方法が挙げられる。「勉強はおもしろかったですか」という設問に対する答えの理由を見ると、「スーパーなどで売っている野菜よりも地場産の方がおいしかったから」「とったばかりでおいしそうなのと、古びた大根は味も見た目も違った」「私は最初、鳩ヶ谷の野菜のことはよく知らなかったけど、新鮮な大根を食べたら瑞々しくておいしかったから」「時間が経った大根と時間が経っていない大根でビタミンを測ったら結果が全然違った」というように、地場産農作物の品質に対する児童の実感的、認知的理解を促しているからである。

##### (2) 授業、並びにカリキュラムの検討

辻小学校の食育カリキュラムは、スコープとして、食物と栄養、マナー、地域の産物や食文化、品質や安全、栽培・調理・加工を設定し、地域に見られる生活密着型農業の取り組みと、その取り組みを進めている農家の方々をスコープに反映させた。また、シークエンスとして、低学年、中学年、高学年という児童の発達段階にそって内容を配列した。本授業は、食育カリキュラムの基本的な視点に加えて生活密着型農業を進める人物への焦点化を基本的視点として開発を試みた。こうしたカリキュラム、並びに開発授業の基本的視点を、児童の反応を手がかりに検討すると、次のように言える。

第一に、生活密着型農業に注目し、食の品質や安

18) 授業評価は、1998年12月21日に行った。調査人数は37人である。また、質問の設定理由は、次のとおりである。第一に、児童の効力感の変容を尋ねたのは、総合的学習の時間のねらいである「自ら課題を見付け、自ら学び、自ら考え、主体的に判断し、よりよく問題を解決する資質や能力」の中核となっている自己学習能力が、知的好奇心と効力感を要素として構成されているからである。第二に、授業を評価する理由として児童が記述する学習内容や展開方法を効力感との関連で検討し、カリキュラムの内容、及びその配列の妥当性を検討したいと考えたからである。こうした考え方は、以下の文献によった。

①波多野諄余夫編『自己学習能力を育てる』東京大学出版会、1980年、p.66-95.

②「授業分析」永井滋郎・平田嘉三編『社会科重要用語の基礎知識』明治図書、1981年、p.77.

③古川善久「授業評価を起点としたカリキュラム評価」田中統治・根津朋実『カリキュラム評価入門』勁草書房、2009年、pp.91-112.

全について考えさせた本学習の内容は児童の質的変容を促すものであり、5年生の児童にも十分理解できるものであったと言える。例えば、「献立（学校給食）に地場産物があったことは驚いた」「スーパーなどで売っている野菜よりも地場産の方がおいしって分かった」というように、本授業の学習内容は、児童の社会的視野を拡大するものであったことが分かる。第二に、生活密着型農業の取り組みを進める人物への焦点化については、児童に学習内容への親近感を抱かせ、共感的な理解を深めたと言える。例えば、「鳩ヶ谷市の人が作った野菜を売っていて、写真がはってあるのを見ると、『この人が作っているのか』と分かるようになった」「今まで地場産物のことをあまり気にしなかったけど、この授業をやってから、地場産物のことを気にするようになった」というように、児童は、本授業で取り上げた農家の方々やその取り組みに共感を示していることが分かる。

## 5. おわりに

本小論では、埼玉県鳩ヶ谷市立辻小学校（当時）で編成した地域に根ざす食育カリキュラムとそのもとでの実践を手がかりに、食の指導を系統づけるカリキュラムの開発方法を考察した。本研究の意義は、第一に、実践的知見と地域の農業生産の改革動向を反映してカリキュラム、並びに授業の開発を行ったことにある。第二に、カリキュラム編成を通して学校における食の指導と、食に関わる地域の取り組みとを関連づけ、連携を生み出したところにある。

今後の課題としては、第一に、同じ目標における低・中学年の授業実践を検討し、系統性を検証することが挙げられる。第二に、残りの目標における低・中・高の授業実践を検討し、系統性を検証することが挙げられる。